



Para as sedes...

**BEBIDAS S/ ÁLCOOL**

<b>Água sem gás</b>	<b>R\$4,00</b>
<b>Água com gás</b>	<b>R\$ 4,50</b>
<b>Água San Pellegrino 500ml</b>	<b>R\$ 17,00</b>
<b>Café Espresso/Coado</b>	<b>R\$6,50</b>
<b>Refrigerante</b>	<b>R\$4,50</b>
(Coca cola, Coca cola zero, Guaraná antarctica, Guaraná zero)	
<b>Red Bull</b>	<b>R\$17,00</b>
(Normal ou zero)	
<b>Schweppes</b>	<b>R\$ 4,50</b>
(Citrus, tônica normal ou zero)	
<b>Suco de Fruta</b>	<b>R\$12,00</b>
(Laranja)	
<b>Suco Integral Serra dos Pireneus</b>	<b>R\$12,00</b>
<b>Suco de tomate</b>	<b>R\$15,00</b>
<b>Soda italiana</b>	<b>R\$15,00</b>
(Xaropes artesanais)	

**LICORES**

<b>Licor 43</b>	<b>R\$12,00</b>
<b>Frangelico</b>	<b>R\$12,00</b>
<b>Fundador</b>	<b>R\$ 8,00</b>
<b>Cointreau</b>	<b>R\$ 9,00</b>
<b>Vinho do Porto</b>	<b>R\$18,00</b>
<b>Curaçau Blue</b>	<b>R\$8,00</b>
<b>Licor de Café</b>	<b>R\$8,00</b>

**DESTILADOS**

<b>Whisky 8 anos</b>	<b>R\$18,00</b>
(Red label, Ballantine's, Logan)	
<b>Whisky 12 anos</b>	<b>R\$22,00</b>
(Black Label, Old Par, Ballantine's, Jack Daniels)	
<b>Martini</b>	<b>R\$ 8,00</b>
(Rosato, Bianco)	
<b>Campari</b>	<b>R\$ 8,00</b>
<b>Tequila Prata</b>	<b>R\$10,00</b>
<b>Tequila Ouro</b>	<b>R\$10,00</b>
<b>Sake Nacional</b>	<b>R\$12,00</b>
<b>Bacardi</b>	<b>R\$ 8,00</b>
(Gold, Blanco)	

**CERVEJAS**

<b>Heineken Lata</b>	<b>R\$9,00</b>
<b>Heineken Zero Lata</b>	<b>R\$ 9,00</b>
<b>Stella Artois Lata</b>	<b>R\$ 9,00</b>
<b>Colombina Pilsen Puro Malte</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Colombina Gynhattan</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Colombina Ipa</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Colombina Jabuticaba e Pitaya</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Colombina Weiss</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Colombina Romaria</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Colombina Rensga Ipa</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Colombina Rensga Lager</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Santa Dica Hibisco</b>	<b>R\$28,00</b>
<b>Santa Dica Ipa</b>	<b>R\$28,00</b>
<b>Santa Dica Kolsch</b>	<b>R\$29,00</b>
<b>Santa Dica Catharina Sour</b>	<b>R\$13,00</b>
<b>Santa dica Lager</b>	<b>R\$13,00</b>
<b>Cavalo Louco Weiss</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Cavalo Louco American Ipa</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Cavalo Louco Pilsen</b>	<b>R\$23,00</b>
<b>Cavalo Louco New England</b>	<b>R\$29,00</b>
<b>Cavahadas Ipa</b>	<b>R\$27,00</b>
<b>Cavahadas American Wheat bear</b>	<b>R\$23,00</b>

## COQUETEL

<b>Shot do Cerrado</b>	<b>R\$12,00</b>
(Cachaça, Mel, Açafrão e Limão)	
<b>Cozumel</b>	<b>R\$21,00</b>
(Consulte as cervejas disponíveis)	
<b>Caipirinha</b>	<b>R\$25,00</b>
(Consulte as frutas disponíveis)	
<b>Caipiroska Smirnoff</b>	<b>R\$27,00</b>
(Consulte as frutas disponíveis)	
<b>Caipiroska Absolut</b>	<b>R\$29,00</b>
(Consulte as frutas disponíveis)	
<b>CaipiSakê</b>	<b>R\$27,00</b>
(Consulte as frutas disponíveis)	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>R\$32,00</b>
<b>Mojito</b>	<b>R\$29,00</b>
(Limão, rum, hortelã, gelo e água com gás)	
<b>Margarita</b>	<b>R\$29,00</b>
(Tequila, limão, contreau e gelo)	
<b>Blue Margarita</b>	<b>R\$29,00</b>
(Tequila, limão, curaçau blue e gelo)	
<b>Bloody Mary</b>	<b>R\$29,00</b>
(suco de tomate, molho inglês, tabasco, sal, limão, vodka e Gelo)	
<b>Gin Tônica Romaria</b>	<b>R\$29,00</b>
(Gin Aromatizado com Erva Doce e Pimenta Rosa, água Tônica, limão, Hibisco e gelo)	
<b>Gin Tônica Tradicional</b>	<b>R\$29,00</b>
(Gin, água Tônica, limão e gelo)	
<b>Pina Colada</b>	<b>R\$29,00</b>
(Rum, leite de coco, leite condensado, suco de abacaxi e gelo)	
<b>Martini</b>	<b>R\$29,00</b>
(Gin, martini, azeitonas verdes, gelo)	
<b>Clericot</b>	<b>R\$178,00</b>
(Jarra com frutas e especiarias para acompanhar espumantes OU vinho branco OU Rose, consultar opções)	

## Para Deliciar

### PARA COMPARTILHAR

#### **Salada Romaria – R\$39,00**

Folhas da nossa horta, Palmito Grelhado, Queijo Fresco, Baru, Crocante de Baguete da casa, Tomates e Frutas

#### **Burrata Artesanal – R\$52,00**

Burrata de produção artesanal, pesto de alfavaca e tomates, acompanha Baguetes da Casa

#### **Queijo Coalho – R\$29,00**

Queijo fresco de produtor local servido com Melaço de Cana, Pimenta Rosa e Erva Doce

#### **Disco de Panelinha – R\$35,00**

Releitura de um antigo prato da casa. Croquete de arroz com Carne Seca servido com Coalhada de Coentro

#### **Coxinha –R\$38,00**

Coxinha de Frango com massa de Açafraão, servido com Creme de Queijo Trufado

#### **Dose de Feijoada – R\$21,00**

Shot de Feijoada Guarnecido de Torresmo e Gomo de Laranja

#### **Sortidos – R\$54,00**

Para conhecer nossa Romaria: Queijo Coalho, Disco de Panelinha, Coxinha e Dose de Feijoada

#### **Sardinha Portuguesa – R\$38,00**

Herança das nossas influências Portuguesas, as Sardinhas em conservas no azeite, vinagretes tomates, cebola e Baguetes da Casa

#### **Almôndegas – R\$58,00**

Tradicional na Divina Pousada, almôndegas com molho de tomate caseiro, acompanha Baguetes da Casa

#### **Tosta de Tomate – R\$29,00**

Pão tostado com Tomate e Queijo Minas, finalizado com Azeite de Manjeriçã

#### **Risole de Bacalhau – R\$39,00**

Risole de Bacalhau, maionese de azeitonas pretas e vinagrete picante

#### **Croquete de Cordeiro – R\$42,00**

Croquete de Cordeiro e especiarias e araruta, coalhada de hortelã da horta

#### **Carne de Onça – R\$52,00**

Tartar de Filé Mignon, semente de mostarda preta, gema crua, brotos da hora e pães da casa

## PRINCIPAIS – Individuais

### **Bacalhau Romaria – R\$89,00**

Homenagem as influências Portuguesas, presente na história da Divina, a posta de Bacalhau acompanha Purê de Abóbora Madura, Alho Crocante, Azeite de Alecrim e Couve Crispy

### **Bacalhau Português R\$89,00**

Bacalhau estilo português, salteado em azeite de oliva, servido com batatas, azeitonas, alho, cebolas e tomates.

### **Frango com Pamonha – R\$78,00**

Coxa e Sobrecoxa de Frango confitado por horas, garante a suculência da carne, finalizado em fogo brando, acompanhados de legumes da horta grelhados, Pamonha de Panela e Ovo Mollet Caipira

### **Galinhada – R\$59,00**

Arroz cremoso com Açafrão da Terra de nossa Fazenda, Frango, Pequi em lascas, Milho Verde, Linguíça Suína Artesanal e Quiabo. Para em homenagem ao Cerrado Goiano

### **Picadinho de Carne – R\$62,00**

Prato Típico do Sudeste Brasileiro. Tiras de Filé finalizados com molho caseiro, Salada de Fradinho, Ovo Mollet Caipira, Farofa Crocante, Banana Frita e Couve Crispy

### **Filé na Cachaça – R\$72,00**

Tornedor de Filé, Creme Amanteigado de Pimentas Verdes da Roça e Legumes da horta Grelhados

### **Carne de Lata – R\$72,00**

Pernil Suíno é levado ao fogo em baixa temperatura na própria banha, acompanhada com de Creme de Mandioca finalizado com Creme de Leite fresco, e Salada de Fradinho

### **Arroz Caldoso – R\$59,00**

Arroz suculento com cortes de Carne de Lata, Cenoura, Tartar de Chuchu Picante e Ovo Mollet Perfeito.

### **Macarrão de Folia – R\$48,00**

Massa Bucatti ao Molho Vermelho de Tomates Maduros, Creme de Queijo e Manjerição da Horta

### **Macarrão com Almôndega – R\$58,00**

Massa Seca ao Molho Vermelho de Tomates Maduros e almôndegas

### **Macarrão Trufado – R\$66,00**

Massa Seca Trufada, Creme de Queijo e Castanhas Brasileiras

### **Pato no Tucupi – Sazonal - R\$89,00**

Magret de pato, criado por produtores franceses, guarnecido com canjiquinha cremosa temperada com tucupi e gremolata de rabanete

## PRINCIPAIS – PARA DOIS

### Feijoada – R\$118,00

Prato Típico Brasileiro. Feijoada com cortes selecionados, Arroz, Farofa Crocante com Bacon, Torresmo, Couve e Gomos de Laranja

### Peixada – Sazonal - R\$118,00

Uma homenagem às Romarias da Região Norte, nossa peixada é composta por Peixe do Dia, Batatas, Pimentões Coloridos, Tomates, finalizado com Leite de Coco. Acompanha Arroz e Farofa Crocante.

## GUARNIÇÕES

Arroz com Alho	R\$ 12,00
Salada de fradinho	R\$ 15,00
Ovo Mollet Perfeito	R\$ 8,00
Salada de tomate	R\$17,00
Porção de pães	R\$22,00

## SOBREMESAS

### Mané Pelado – R\$23,00

Bolo de Mandioca com Lascas da Coco, Calda de Goiabada e Erva Doce, acompanha sorvete de Coco Queimado

### Baba de Moça – R\$25,00

Taça refrescante de Creme de Gemas com Coco, forte referência da Gastronomia Portuguesa, Tartar de Frutas Frescas e Sorvete de Limão

### Brownie – R\$23,00

Brownie de Chocolate, Doce de Leite e Castanha de Barú

## MENU DEGUSTAÇÃO – NOSSA ROMARIA

### Queijo Coalho

Queijo fresco de produtor local servido com Melaço de Cana, Pimenta Rosa e Erva Doce

### Coxinha

Coxinha de Frango com massa de Açafrão, servido com Creme de Queijo Trufado

### Pamonha de Panela

Pamonha de Panela e Ovo Mollet Caipira

### Carne de Lata

Pernil Suíno cozido em baixa temperatura na própria banha, Creme de Mandioca finalizado e Salada de Fradinho

### Baba de Moça

Taça refrescante de Creme de Gemas com Coco, Tartar de Frutas Frescas e Sorvete de Limão

**INDIVIDUAL – R\$115,00**

## ESPUMANTES E CHAMPAGNES

---

### BRASIL

Chandon (Brut, Rosé, Passion)	156,00
Chandon 375ml (Brut)	78,00
Bossa (Brut, Proseco Rosé, Moscatel)	96,00
Lírica (Crua)	144,00

### ESPAÑA

Ophicus Brut Cuvée	114,00
--------------------	--------

### FRANÇA

Conte de Bailly Brut	118,00
Moet Chandon	616,00
Moet Chandon ICE	616,00
Veuve Clicquot	592,00
Perrier Jouet Brut	630,00

## ROSES

---

### BRASIL

Villa Francioni	118,00
-----------------	--------

### PORTUGAL

EA	118,00
----	--------

### ARGENTINA

Finca La Linda Rose	144,00
---------------------	--------

### CHILE

Casa Rivas Rosé	117,00
-----------------	--------

### FRANÇA

Domaine Horgelus Rosé	114,00
Château Saint-Hilaire Provance	198,00

## BRANCOS

---

### PORTUGAL

Paulo Laureano Clássico	118,00
EA	118,00
Quinta da Alorna Reserva	156,00
Pera Manca	588,00

### CHILE

Quereu Chardonnay	102,00
Falernia Sauvignon Blanc Reserva	116,00

### ARGENTINA

Finca La Linda Chardonnay	144,00
Tercos Torrontés	144,00

### FRANÇA

Chéreau Carré Baron Bernard Muscadet	132,00
--------------------------------------	--------

### ITÁLIA

Arenile Trebbiano d'Abruzzo DOC	114,00
---------------------------------	--------

## TINTOS

---

### BRASIL

Intrépido Syrah	252,00
Terroir Barbera	144,00
Terroir Tempranillo	144,00
Bandeiras Barbera	192,00

### PORTUGAL

Chaminé	132,00
Paulo Laureano Clássico	144,00
Paulo Laureano Premium	188,00
Quinta da Alorna Tinto	144,00
Monte Velho	118,00
Monte Velho 375ml	78,00
EA	132,00
Esporão Reserva	210,00
Cartuxa Colheita	288,00
Cartuxa Reserva	564,00
Pera Manca 2008	8.899,00
Pera Manca 2011	6.899,00

### FRANÇA

Pinot Noir L'Ile de Beautlé François Labet	192,00
Côtes du Rhône Brunel	198,00
Les Archers De Labatut Ac Bordeaux	150,00

## CHILE

De Martino Reserva Cab. Sauvignon	144,00
Terranoble Reserva Merlot	148,00
Quereu Cabernet Sauvignon	102,00
Quereu Carménère	102,00
Quereu Merlot	102,00
Falernia Cab Sauvignon Gran Reserva	165,00
Falernia Cab Sauvignon	118,00
Falernia Carménère	118,00

## ARGENTINA

Finca la Linda Cab. Sauvignon	144,00
Finca la Linda Malbec	144,00
Temporada Malbec	110,00
Fabre Montmayou Reserva Malbec	162,00
Fabre Montmayou Gran Reserva Malbec	237,00

## ESPAÑA

Ramón Roqueta Reserva	165,00
Castillo De Eneriz Crianza	138,00
Aldonia Vendimia	144,00

## ITÁLIA

Barolo Flori	378,00
Chianti Classico	298,00
Rosso di Montalcino Doc	442,00
Coli Montostoli Chianti DOCG	146,00
Paololeo Primitivo Salento - ORG	174,00

<b>CACHAÇAS DE GOIÁS</b>	<b>Preço Garrafa</b>	<b>Preço Dose</b>
<b>CACHAÇA BOUTT</b>		
Ouro Black 5 Anos - Cachaça envelhecida em tonel de carvalho Francês por mais de 5 anos.	R\$ 400,00	R\$ 30,00
<b>CACHAÇA MERCEDES</b>		
Ouro - Cachaça envelhecida em barris de Pau Brasil há 4 anos	R\$ 400,00	R\$ 30,00
Prata - Cachaça pura envelhecida em tonéis de aço inox	R\$ 400,00	R\$ 30,00
<b>CACHAÇA VALE DO CEDRO</b>		
BI-Destilada Ouro 5 Anos - Envelhecida em barris de Carvalho de 200 litros por 5 anos.	R\$ 80,00	R\$ 8,00
BI-Destilada Jequitibá - Descansada/Env. por no mínimo 2 anos, em barris de madeira (jequitibá rosa)	R\$ 50,00	R\$ 8,00
<b>CACHAÇA ENGENHO REAL</b>		
Prata - É a cachaça pura armazenada em tanque inox.	R\$ 50,00	R\$ 8,00
Ouro - Armazenada em tonéis de carvalho, com aroma e sabor do carvalho.	R\$ 60,00	R\$ 8,00
<b>CACHAÇA CAIALUA</b>		
Prata – Armazenada em reservatórios de aço inox.	R\$ 70,00	R\$ 8,00
Formosa - Armazenada em barris de carvalho.	R\$ 160,00	R\$ 15,00
<b>CACHAÇA ORIZONA</b>		
Prata - Armazenada em dornas de inox por 6 meses.	R\$ 70,00	R\$ 8,00
Ouro - Envelhecida em barris de carvalho por 1 anos	R\$ 90,00	R\$ 8,00
Gold Black - Armazenada em barril de carvalho europeu.	R\$ 250,00	R\$ 25,00
<b>CACHAÇA DA POSSE</b>		
Tradicional - Envelhecimento 2 anos em barris de carvalho.	R\$ 55,00	R\$ 8,00
Gold - Envelhecimento 5 anos em barris de carvalho	R\$ 200,00	R\$ 15,00
<b>CACHAÇA CÁLIDA</b>		
Ouro – Armazenada em tonéis de carvalho, amburana e sassafras.	R\$ 85,00	R\$ 8,00
Premium – Envelhecida em barris de carvalho, amburana e jequitibá.	R\$ 140,00	R\$ 15,00
<b>CACHAÇA CANA DA TERRA</b>		
Ouro – Armazenada em barril de cedro por 6 meses.	R\$ 70,00	R\$ 8,00
Extra Premium – Envelhecida em barril de carvalho acima de 3 anos.	R\$ 250,00	R\$ 20,00
<b>CACHAÇA CAPUEIRA</b>		
Ouro – Armazenada em tonéis de Freijo ou Bálsamo	R\$ 185,00	R\$ 18,00
Pura.	R\$ 140,00	R\$ 10,00
Blend	R\$ 240,00	R\$ 25,00
<b>CACHAÇA SELETA</b>		
Ouro – Armazenada em barril.	R\$ 70,00	R\$ 10,00
Pura	R\$ 250,00	R\$ 10,00
<b>CACHAÇA PIRENOPOLINA</b>		
	R\$160,00	R\$15,00